
séson
RESTAURANT LOCAVORE

BIÈRES LOCALES *à la pression*

La blonde « **REBELLE** »
et
« **MILLIACUS** » l'ambrée
25 cl : 2,30 €

PANACHÉ *(pression)*
25 cl : 2 €
PICON BIÈRE *(pression)*
25 cl : 2,80 €

LES APÉRITIFS*

LES PICARDS

Apéritif de Picardie Verte - *Domaine de la Mottelette (11 cl)*	3,50 €
Poirette de Picardie *(4 cl)*	3,50 €
Reinette de Picardie *(4 cl)*	3,50 €
*Kir Royal Picard *(11 cl)*	5 €

LES BASICS

*Kir au bourgogne blanc *(11 cl)*	3 €
Coupe de Champagne *(11 cl)*	7 €
Kir royal *(11 cl)*	7,50 €
*Martini rouge ou blanc *(4 cl)*	4 €
*Pastis *(2 cl)*	3 €
*Suze *(4 cl)*	3 €
Gin *(4 cl)*	5 €
Vodka *(4 cl)*	5 €

LES COCKTAILS

Mojito *(4 cl)*	5,30 €
Mojito sans alcool	3,90 €
Téquila sunrise *(4 cl)*	4,90 €
L'Américano de Carole *(6 cl)*	4,90 €
Le Séson *(5 cl)*	4 €
Le Séson sans alcool	2,50 €

LES WHISKYS

JB *(4 cl)*	5 €
Jameson *(4 cl)*	6 €
Jack Daniel's *(4 cl)*	7 €
Aberlour *(4 cl)*	8 €

LES DIGESTIFS

Alcool de prune *(4 cl)*	6 €
G27 *(4 cl)*	5 €
Armagnac *(4 cl)*	6 €
Ratafia de la Maison Pannier *(4 cl)*	4,50 €

12€
LA TRINQUETTE
2 apéros* ou
2 verres de vins*
1 mini planquette apéro

Prix nets - service compris - *cl d'alcool par boisson - à consommer avec modération

NOS FORMULES DU MIDI

Jetez un œil à l'ardoise du jour…

13,90€

ENTRÉE DU JOUR
+ PLAT DU JOUR
OU
PLAT DU JOUR
+ DESSERT DU JOUR

13,90€

PLAT DU JOUR
+ CAFÉ
GOURMAND

16,90€

ENTRÉE DU JOUR
+ PLAT DU JOUR
+ DESSERT DU JOUR

LA FORMULE DU SOIR

MENU « COUPS DE CŒUR DU CHEF » 38 €

Apéritif et petits fours
Entrée, plat
fromages & dessert
Café

+ 1 bouteille de vin
+ 1 bouteille d'eau
pour 2 personnes

LES ARDOISES ed SÉSON

« les ardoises à manger seul ou à partager entre amis »

*Toutes nos ardoises sont accompagnées de lasagnes de légumes à la tomme au foin ,
haricots de Soissons aux petits oignons, tomates confites
et rémoulade de céleri, au chou rouge et pomme Granny Smith,*

« La cochonnaille » 10 €

*Assortiment de charcuterie :
potjevleesch, terrine de lapin, évantail de charcuterie…*

« La fromage » 12 €

*Assortiment des meilleurs représentants de la région Nord-Picardie :
Bray nature, bray au lin, tomme au foin, tomme au cidre, fleur de Picardie, maroilles, rollot, chèvres de Cires-lès-mellos …*

« L'ardoise ed la baie » 15 €

*Assortiment de poissons fumés :
rollmops ou harengs, anguille fumée, truite fumée, crevettes grises,
œufs de truite, rillettes de poisson en fonction de la marée*

« L'ardoise du Chef » NOUVEAU 15 €

Assortiment de charcuterie et fromages de Picardie :
mini tartare de viande, éventail de charcuterie et fromages de Picardie

LES SALADES

	petite	grande
Salade de Picardie *Salade de chicons aux lardons et betterave rouge crue et cuite, tommes au foin et noisettes*	6 €	10 €
Salade végétarienne NOUVEAU *Frisée, lentilles bio aux tomates confites et petits oignons*	6 €	10 €
Salade Chiry-Ourscamp NOUVEAU *Pâtes, aux légumes de saison, tomates confites et volaille*	7 €	12 €
Salade d'Y* NOUVEAU *Frisée, lentilles bio aux crevettes grises, haddock et tomates confites*	7 €	12 €

**Y est la commune française au nom le plus court et elle est Picarde !*

LES ENTRÉES

Terrine de lapin « de la grand-mère Paulette » NOUVEAU 7 €

Le fameux foie gras mi-cuit de Luc *accompagné de ses confits et confitures* 10 €

Harengs doux & pommes à l'huile tiède et aux petits oignons 8 €

Œuf cocotte du chef 5 €

La Soupe du jour 5 €

L'Entrée du jour *midi :* 6 € *soir :* 9 €

LES PLATS

Entrecôte à l'échalote (300g) et son écrasé de Juliette des sables et salade 21 €

La « fameuse » ficelle picarde spécialité bien connu des Picards NOUVEAU 11 €

Parmentier de panais et châtaignes au confit de canard et salade 13 €

L'andouillette de la Maison Bigot*, ses pommes de terre grenailles et sa salade 21 €

**primée et médaillée dans de nombreux concours nationaux*

Le plat du jour *midi :* 10 € *soir :* 17 €

Le poisson de la marée proposé chaque semaine par le chef 12 €

Supplément garniture 4 €

NOS TARTARES PRÉPARÉS POUR VOUS ! notre spécialité !

Tartare de bœuf aux salicornes et ses frites d'min coin et salade 15 €

Tartare de bœuf au maroilles fondu et ses frites d'min coin et salade 17 €

LE FROMAGE

La mini planquette de fromage de Picardie 7 €

3 fromages, accompagnés de beurres (nature, salé, aromatisé)

LE MENU DU CH'TIO : 9,50€

PLAT : steak haché maison ou filet de poisson maison, légumes du jour ou écrasé de pommes de terres

DESSERT : 2 boules de glace

BOISSON : limonade ou jus de fruit bio

LES GOURMANDISES SUCRÉES

Moelleux au chocolat	5,90 €
Pavlova de saison	6 €
Ch'tiramisu au spéculos	6 €
Crème brulée	5,90 €
Le dessert du jour	*midi :* 5 € *soir :* 7 €
Les fruits d'Séson *pour les enfants de 7 à 77 ans !*	1,80 €

en fonction de la saison, pomme, poire en quartiers…

LES GLACES & SORBETS

Les crèmes glacées de la ferme de Bouvresse :

café, chocolat, caramel au beurre salé, poire, vanille

Les Sorbets de la ferme de Rully

fraise, framboises, pommes, fruits rouges… en fonction des saisons

1 Boule	2 €
2 Boules	3,50 €
3 Boules	4,50 €
Supplément crème fouettée	1,5 €



L'ÉPICERIE FINE

Séson, maison fondée pour les gourmets, vous présente une sélection d'idées cadeau. L'épicerie fine Séson est dédiée aux meilleures spécialités gastronomiques de la région. Nous réalisons pour vous des compositions gourmandes sur mesure.
N'hésitez pas à nous interroger pour un devis.

Delphine

LES BOISSONS

LES CAFÉS

In ch'tio café gourmand *Café torréfié à Arsy accompagné d'un macaron d'Amiens et de petites pièces sucrées*	4,50 €
Café espresso, décaféiné	1,40 €
Café allongé, décaféiné allongé	1,50 €
Café noisette, décaféiné noisette	1,50 €
Double espresso, double décaféiné	2,70 €
Cappuccino	4 €
Café viennois	3,60 €
Chocolat chaud	3,60 €
Thés et infusions à choisir dans la sélection Séson	3,20 €
Café glacé	4 €

LES EAUX

«Agréable, simple, respectueuse de l'environnement : 3 bonnes raisons de préférer l'eau Castalie»

Castalie plate eau locale filtrée	*50 cl :* 1,80 €	*75 cl :* 2,50 €
Castalie gazeuse eau locale filtrée	*50 cl :* 1,80 €	*75 cl :* 2,50 €

LIMONADES ARTISANALES LOCALES

« L'Angéline » *nature* 25cl	2,50 €
« La Gosse » 25cl *citron, limojito, violette, barbe à papa…*	2,80 €

JUS DE FRUITS LOCAUX & BIO, CIDRE

Jus de fruits de la ferme des Charmettes (au verre) 2,80 €

Ils sont tous à base de jus de pomme et de jus de fruits : cassis, rhubarbe, cassis, cerise, rhubarbe, betterave, fraise…

Pétillant de pomme de la ferme des Charmettes	*au verre :* 2 €	*75 cl :* 4 €
Cidre de Picardie	*au verre :* 2 €	*75 cl :* 4 €

LES VINS

***VIN AU VERRE** *ROUGE, BLANC, ROSÉ* 3,50 €

VIN EN PICHET *ROUGE, BLANC, ROSÉ*

le quart (*25 cl*)	5 €
le demi (*50 cl*)	7 €

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES VINS

Prix nets - service compris - *cl d'alcool par boisson - à consommer avec modération

la Carte fidélité



la Carte cadeau

Horaire d'ouverture du restaurant
Du lundi au vendredi 12h - 14h
Vendredi et samedi soir 19h - 22h



03 44 29 48 41

BON CADEAU ...20 euros

DEMANDEZ VOTRE CARTE FIDÉLITÉ

- Vous cumulez de **1% à 10% de tous vos achats** selon les périodes de promotion. Au bout de 10 achats vous bénéficiez de **bons d'achats** sur **les produits régionaux** de notre épicerie fine.
- Vous devenez un **invité privilège** : vous êtes **convié** à toutes les manifestations de Séson (after works, dégustations de producteurs, etc.)
- Vous participez au **jeu concours annuel** pour gagner 1 repas pour 2 personnes en Baie de Somme au restaurant « *Auvélocipède* »

AVEC LA CARTE CADEAU OFFREZ UN PEU D'SÉSON À VOS PROCHES !

- **MODE D'EMPLOI**

1 Vous définissez la valeur de votre carte cadeau (à partir de 20€) et réglez votre carte cadeau

2 Vous choisissez :
- un coffret cadeau
- une belle enveloppe + expédition par courrier

▶ Le bénéficiaire pourra alors l'utiliser dans **le restaurant Séson, l'épicerie fine** ou **le traiteur** !

FORMULES GROUPES

SUR RÉSERVATION (À PARTIR DE 15 PERSONNES)

PENDANT LES HORAIRES D'OUVERTURE

FORMULE TABLE D'HÔTES DU JOUR EN SERVICE — 20 € TTC

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour
+ Café + formule boissons

FORMULE TABLE D'HÔTES CLASSIQUE — 25 € TTC

Entrée + plat + dessert + café + formule boissons

EN DEHORS DES HORAIRES D'OUVERTURE OU EN SALLE CORNILLEAU

FORMULE 1 — 35 € TTC

*GROUPE **CLASSIQUE***

Apéritif régional + entrée + plat + dessert + café + formule boissons

FORMULE 2 — 40 € TTC

GROUPE CLASSIQUE

Apéritif régional + entrée + plat + fromage de Picardie + dessert + café + formule boissons

FORMULE 3 — 49 € TTC

GROUPE PRESTIGE

Apéritif régional + entrée + plat + fromage de Picardie + dessert + café + formule boissons

En options : animation musicale - vente de produits régionaux

PRIVATISATION DU RESTAURANT

Ce tarif comprend la présence d'une personne pour vous accueillir et la fermeture de l'établissement. Le prix ne comprend pas les options animation musicale et vente de produits régionaux. Chèque de caution de 400 € TTC à la réservation. Capacité maxi 100 personnes.

PRIVATISATION 1 — 1 000 € TTC

Soirée du lundi au jeudi de 16h à 1h du matin

PRIVATISATION 2 — 1 000 € TTC

Samedi midi de 10h à 16h

PRIVATISATION 3 — 1 500 € TTC

Dimanche midi de10h à 17h

PRIVATISATION 4 — 3 000 € TTC

Soirée du vendredi au samedi de 16h à 1h du matin



RESTAURANT LOCAVORE…

Séson propose une cuisine « comme à la maison »

et privilégie la qualité des produits locaux et de saison.

…RESTAURANT SOLIDAIRE

Séson agit au quotidien en faveur de la réinsertion professionnelle

et à l'accès à l'emploi pour tous.